

どんびま

2008年4月7日発行
発行者 椛の湖農業小学校

桜文化

日本人は桜大好き人種である。

桜を愛でる行為・心情は日本の文化とも言える。安保兄のいう「ムラあるいはムレ意識」は世界に類を見ない集団で花見をする習慣で強められて「和を尊ぶ文化」を培ってきたはず。また桜の花は枯れるのではなく、綺麗なまま散るので、「散りぎわ」を潔くする「恥の文化」を育ててきた。「武士道」の美学が軍国主義に利用された時代もあったが、それでもやっぱり桜は日本人の国民性を象徴している。

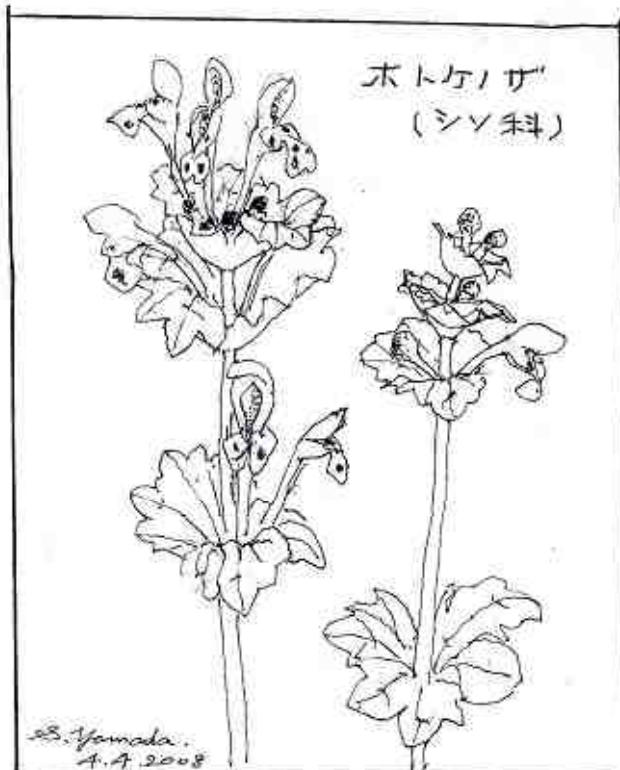
もともと、桜の花は稲の種を蒔く時期の目安となってきた。名前の由来も「サ（稲の神）」と「クラ（神の降り立つ座）」からきているという説が有力である。古代から日本人の生活に深くかかわってきたことに間違いはない。

桜が咲くと見慣れたいつもの風景がいつぱんに華やかに艶やかになる。（草）

4月授業日のご案内

日程	4月20日（日）
受付	9:00～9:30
始めの会	9:30～9:45
授業	9:45～11:00
昼食	11:00～11:40
椛の湖へ移動	11:40
椛の湖さくらまつり参加 （ビンゴゲーム・餅投げ等あり）	
終わりの会	15:30～15:40
現地解散	

問い合わせ・緊急連絡 TEL 0573-75-4417・090-5110-9362(山内總太郎)
TEL 0573-75-2109(椛の湖自然公園管理棟) 当日のみ



ホトケノザ 美しい赤紫の花が咲く。葉は半円形で付き方は対生。上部の葉は葉柄が無く茎を抱くようにつく様が仏の台座に似ていることからその名が付けられた。同名の春の七草は別種のコオニタビラコ(科)である。

服装 作業のできる服装
持ち物 手袋、タオル、長靴、雨具、食器(ご飯用、汁用、取り皿) 箸、お茶

郷土料理 タケノコご飯、かきたま汁等

締め切り 4月15日(厳守)

～とくちゃんの農小レポート～

花冷えのする曇り空のなかで

15期の入学式が行われました。最近特に農業体験や食育について注目されてきましたが、桜の湖農業小学校は15年も前からこれらの課題と取り組んできました。今年新しく入学された生徒さん達も、早くこの学校の雰囲気慣れて思う存分学習してください。

1 入学式

- * 6年生により校旗の掲揚(今年から場所が変わりました)
- * 校長挨拶 安保校長より15年目を迎えての抱負と、今後の取り組みに対する決意が示されました。
- * 来賓挨拶 当地中津川市の大山市長さんから、この学校存在の重要性と活動を評価され、益々頑張るよう激励を戴きました。
- * 農場説明 鈴村農場長より今年から畑の場所が変わったことと、学校内での行動についての注意事項がありました。
- * 先生の紹介 各グループ2名で担当される先生が紹介されました。早く名前を覚えて何でも解らないことは聞いてください。
- * スタッフ紹介 学校の運営に携わるスタッフの皆さんが紹介されました。畑の仕事のアシストや準備作業は主に男性が、郷土料理の担当は女性が中心となって行います。興味のある方はお手伝いをお願いします。
- * グループ紹介 1グループから順番に前に出て自己紹介しました。畑ではグループ中心で作業をしますので早く仲良くなってください。

2 グループ活動 グループごとに集まり五平餅づくりを体験しました。握った団子を串に差して炭火で焼きました。

3 授業 天候が崩れてきたので畑の作業を先におこないました。

ジャガイモの植え付け 種イモを包丁で切り分け、殺菌用の灰をつけてから植えました

種まき ニンジン、ホウレンソウ、コマツナの種を蒔きました。次回の授業日には芽が出ていますので、良く観察してください。

4 昼食 畑作業の間にお父さんお母さん達の手で、五平餅が焼きあがっていました。五平餅はこの地方を代表する郷土食で、団子にするのも特徴があります。他に豚汁、野菜のてんぷら・おひたし・和え物、漬物

5 終わりの会 生憎の雨となり、テントの中での会となりました。

～とくちゃんのちょっと一言～

今年は年間を通して「作品展示」を試みたいと思い、手始めに私の「手まり作品」を展示してみました。如何でしたか？ 今後も写真、イラスト、絵、書、染物などの展示を予定しています。生徒さん・保護者の方で展示してみたいと思う方は是非お申し出ください。お待ちしております。

～ あぼ兄の百姓ばなし～

春を告げる山菜

入学式の後、今年の新しい教室(畑)のボタで3人が遊んでいるのを見て「あれ、もうワラビがでたのか？」と一瞬思った。が、まだ早い。

厳しい寒さの冬、雪の下で春を待ち、競うように春を告げる草花の一番手はフキ

ノトウだ。3月の昼食、五平餅のタレとして出していた「落味噌」に春の味を感じた。その花言葉は「待望」という。心は春を待ち望むというのでもフキノトウがやっぱり一番だ。

ちょうど今はツクシの時期。これからは、山菜の代表ワラビ、綿を付けやさしいゼンマイ、木の芽ではタラ、コシアブラ等など次々に採れて、食べて美味しい楽しみな季節がやって来る。

4月の授業日頃には ワラビをはじめアツキナ・ヨモギなどが顔を出してくれるだろう。なんと言っても山菜の親分はタケノコだ。昼食はその「筍ご飯」がでる。

最近の里山も大変な状況になっている。昔は、木は燃料とし、ササなどの山草は田畑の肥料となるので里山は生活と切り離せない大切なものだった。現在は燃料は石油・ガスに変わり、肥料は化学肥料に変わった。しかも労力的に大変で、作業する人もなく、山は荒れてしまっている。

12月に毎年行っている農小のスタッフ研修会、一昨年は「里山を何とかしたい」という思いにぴったりの所に行くことが出来た。

場所は長野県塩尻市。信州大学の名誉教授玉井袈裟男先生の紹介である。先生自ら案内をしてくださった。もう何年も里山作りを続けている篠宮さんは、現在4haの山にタラ・コシアブラなどの木とワラビ・フキなどの草類を立体的に栽培し、土地の利用度を高め、管理の省力化を図ってみえた。素晴らしい実践に頭が下がった。

懐かしい味、忘れかけている味を取り戻すためにも、里山づくりを次世代につなげたい。荒れた野山に手を入れたいが、今は、その山まで行く手前の田畑が荒れ始めている。ほとんどの食料を輸入にたより、国内の生産に力を入れない農業政策・食料対策の結果である。中国の餃子事件などで、急に自給率を叫んでみても、一度荒れた田畑を修復させるのはほとんど不可能と言える。

これまで損得無しに勤勉に山野を守ってきた農民も、自分たちの生活圏内を守ってきた村人も高齢化とともに体力は無論、気持ちまでも失ってしまっている。

山深くまで耕地を増やしてきた先人たちには申し訳ないことだが、耕作放棄の田や畑にせめてフキやワラビを栽培したらと思う。

ちょっと複雑な思いの「春の味」山菜である。

3月のレシピ 五平餅のたれの作り方

材料	濃い口醤油	180cc
	さしみ醤油	90cc
	みりん	90cc
	砂糖	300g
	卵	1個
	落花生	50g
	ごま	150g

落花生、ごまを油がにじむくらいまで、すり鉢でよくすりつぶす。

に卵を加え、よくすり混ぜる。

に醤油、みりん、砂糖を少しづつ加えながらのばしていく。

たれを作るときの、基本分量は米1升(10カップ)に対して、醤油180cc。

好みの味になるまで、砂糖やみりんを加えていけばいいと思います。

濃さは、落花生、ごまの量で調整します。(すり落花生、すりごまでもよい)

卵は焼いたときの照りをだすため、入れなくてもかまわない。